

Recetas de Salmón Noruego Kvitsøy

Arepa de Plancton con Salmón Noruego Kvitsøy y Espuma de Pico de Gallo

Para la Arepa :

Ingredientes:

500 g de harina de maíz

2 g de plancton

4 g de espirulina

1 diente de ajo

200 cl de clara líquida

Sal

Elaboración

Realizar una masa con todos los ingredientes, dejar reposar 30 minutos.

Los discos de arepa se preparan con un corta-pasta.

Para el Salmón Noruego Kvitsøy

Ingredientes

400 g de Salmón Noruego Kvitsøy

1 manojo de cilantro

Aceite de perejil

Brotos de Tatsoi (para el emplatado)

Elaboración

Cortamos el salmón en dados, aliñamos con el aceite y el cilantro y reservamos.

Para la Espuma de Pico de Gallo (para 1 sifón de 1 litro)

Ingredientes

5 tomates amarillos

2 dientes de ajo

3 manojos de cilantro

1 cebolla mediana morada

Zumo de 4 limas

6 colas de gelatina

7 g de albumina

Elaboración

Hidratar las colas en agua.

Triturar todos los ingredientes (menos colas y albumina), pasarlos por el chino fino, retiramos 200 cl de la mezcla para llevarlo a fuego con las colas de gelatina. Por último, añadimos la albúmina y lo introducimos en el sifón con 2 cargas. Dejamos reposar en frío 30 minutos.

Sashimi de Salmón y vinagreta de Miel

Ingredientes

200 g de Salmón Noruego Kvitsøy laminado para Sashimi

30 g soja fermentada

30 cl miel

70 cl de Salsa Yakiniku

150 cl de aceite de oliva suave

150 g de manzana Granny Smith en brunoise

20 g de fresón

Elaboración:

Hacer una marinada con la miel, la soja fermentada y el aceite de oliva. Cortar la manzana y las fresas en brunoise y marinar con la Salsa Yakiniku.